

PRESSEINFORMATION

Köln, April 2019.

Die Geschäftsführerin des Cateringunternehmens Kirberg, Jutta Kirberg wurde für ihr bemerkenswertes Engagement für Genuss und Kulinarik von der KölnTourismus GmbH zur Kölner Genussbotschafterin ernannt. Stephanie Kleine Klausling, Mitglied der Geschäftsleitung von KölnTourismus überreichte Jutta Kirberg in der Flora Köln die Urkunde.

Zur Begründung hieß es: „Wir suchen Akteure, denen die Qualität der kulinarischen Landschaft in Köln ebenso am Herzen liegt wie uns und, die diese ohnehin tagtäglich mitgestalten. Wir danken Jutta Kirberg für ihr hohes Engagement zu Genuss und Kulinarik für unsere Destination und freuen uns, sie mit ihrer ausgewiesenen Expertise als offizielle „Culinary Cologne Botschafterin“ zu gewinnen“.

Damit unterstützt Kirberg das von KölnTourismus ausgerufene Fokusthema „Culinary Cologne“ als Gastronom und Caterer und ist nun auch als Genussbotschafter aktiv dabei.

INTERVIEW MIT JUTTA KIRBERG ANLÄSSLICH IHRER ERNENNUNG ZUR GENUSSBOTSCHAFTERIN CULINARY COLOGNE

Was bedeutet für Sie Culinary Cologne?

Culinary Cologne schafft die Möglichkeit über die kulinarische Vielfalt der Kölner Restaurant- und Cateringszene zu sprechen und damit für die sympathische Lebensqualität in der Stadt zu werben.

Die Stadt hat eine Menge mehr zu bieten als die beliebten kölschen Brauhäuser für die sie bekannt ist! So gibt es aktuell in Köln 11 (!) Sterne-Restaurants – so viele wie nie zuvor! Und in der ganzen Stadt bereichern neue gastronomische Konzepte das tägliche Leben.

Deshalb unterstützen wir das von KölnTourismus ausgerufene Schwerpunkt-Thema Culinary Cologne vom ersten Tag an und freuen uns mit Kirberg Catering nicht nur als Gastronom und Caterer, sondern auch als Genussbotschafter aktiv dabei zu sein.

Was macht die Food-Szene in Köln für Sie aus? (Auch im Vergleich zu anderen Städten?)

Köln entwickelt sich in den letzten Jahren immer mehr zum Hotspot für eine junge experimentierfreudige Foodszene. Die macht das Leben in der schönsten Stadt am Rhein abwechslungsreicher und lebendiger. Und man kann es sich so richtig gut gehen lassen!

Davon profitieren nicht nur einzelne Stadtteile, wie Ehrenfeld, die Stadtmitte oder die Südstadt, die zum Mikrokosmos für Trendsetter werden. Sondern, vor dem Hintergrund, dass kulinarische Highlights auch den Ausschlag für die Wahl des Reiseziels sind, die gesamte Stadt.

Was zeichnet Ihr kulinarisches Konzept aus?

Wir lieben es dazu beizutragen, dass Events einmalig sind. Dazu gehört, dass wir unseren Kunden ganz genau zuhören, um ein Gefühl für sie und ihre Vorstellungen zu bekommen. Und erst wenn wir sicher sind, dass wir sie verstanden haben, starten wir mit unseren Ideen. Wir lassen uns inspirieren und wir überlegen, wie wir jedem Catering diesen ganz besonderen Kirberg Kick geben. Denn dieser Twist ist es, der uns ausmacht und den unsere Kunden so mögen. Thema, Style, Location, Food – es muss einfach alles zusammenpassen, bis ins allerkleinste Detail. Haben unsere Kunden ein „Wow“ auf den Lippen, wissen wir, dass wir alles richtig gemacht haben.

Wie lautet Ihre kulinarische Botschaft/Philosophie?

Wer das besondere mag, wird Kirberg lieben! Um in unserem täglichen Tun besser zu sein, ist es ein Muss über den Tellerrand hinauszuschauen. Wir sind offen für Neues, wir lassen uns vom Zeitgeist inspirieren, entwickeln neue Ideen (Culinary Concepts) für Events und würzen alles mit einer kräftigen Portion Kirberg Handschrift.

Warum haben Sie Köln gewählt? Und wie hat Sie die Stadt kulinarisch geprägt?

Ich bin in Köln geboren und in den vielen Jahren, in denen wir mit Kirberg Catering für nationale und international Stars auf Tour im Einsatz waren, bin ich immer wieder gerne in meine Heimatstadt zurückgekehrt und schließlich auch geblieben.

Welche sind Ihre drei kulinarischen Lieblingsorte in Köln? Wo gehen Sie selbst gerne hin?

Am liebsten erkunde ich Neues, wenn ich essen gehe. Es muss aber unkompliziert sein. Ich probiere Empfehlungen aus, entdecke neue Läden oder treffe mich zum Essen auch gerne in einem meiner Lieblingsrestaurants. Und die sind sehr unterschiedlich und auf drei Lieblingsorte nicht zu begrenzen.

Was ist Ihr Lieblingsgericht, das Sie gerne kochen?

Auch zuhause bin ich offen für Neues. So koche ich so gut wie nichts zweimal, sondern probieren lieber neue Gerichte aus oder kombinieren Zutaten immer wieder anders. Von einem Lieblingsgericht kann ich nicht genug bekommen: Johannisbeerschmarrn, von meinem Mann zubereitet. Mmmh!

Wie kann sich Köln Ihrer Meinung nach kulinarisch noch weiter entwickeln? Was wird dafür benötigt?

Überall spürt man, dass innovative Konzepte entstehen, die sympathisch unaufgeregt sind, gleichzeitig begeistern und rheinische Lebensfreude versprühen. Als Genussbotschafter und durch Culinary Cologne haben wir die Möglichkeit darüber viel selbstbewusster auf allen Kanälen zu kommunizieren. Wie Berlin oder Kopenhagen es auch tun.

Ich bin mir sicher, dass beflügelt auch die Foodszene noch ein bisschen innovativer zu werden. An mancher Stelle braucht es sicher auch mehr Wertschätzung für Qualität und - an der ein oder anderen Stelle - weniger Regeln und Auflagen, die Raum für mehr Möglichkeiten lassen.





UNTERNEHMEN KIRBERG CATERING

Seit über 35 Jahren krönt die Kirberg GmbH jeden Event mit Genuss. 1982 legte Jutta Kirberg mit der Bewirtung der Rolling Stones, im Müngersdorfer Stadion in Köln, den Grundstein für Kirberg Catering. Seitdem ist das Unternehmen zu einer Größe im deutschen Event-Catering gewachsen und Impulsgeber der Branche.

Als leidenschaftliche Gastgeberin sorgt sie dafür, Freude und Genuss gleichsam zu vermitteln. Sie setzt bei ihrer täglichen Arbeit auf bewährte Zutaten: Qualität, Kreativität und Begeisterung. Einen Schwerpunkt setzt die zielstrebige Geschäftsfrau dabei bevorzugt auf die außergewöhnliche und besondere Inszenierung mit dem Ziel, Events einmalig zu machen.

Jutta Kirbergs Credo: Mit großem Vergnügen Genuss bereiten – für kulinarische Momente, die man nie vergisst.

Das Unternehmen erhielt zahlreiche Auszeichnungen. U.a. wurde Kirberg 2016 für das Gartenlokal Dank Augusta mit dem „Caterer des Jahres“ vom Fachmagazin „Catering Inside“ ausgezeichnet – weil das Konzept auch eventtauglich ist. Erst vor wenigen Tagen wurde Jutta Kirberg für ihr hohes Engagement zu Genuss und Kulinarik zur Genussbotschafterin von Köln ernannt. In der Flora Köln ist Kirberg seit 2014 exklusiver Gastronomiepartner der KölnKongress GmbH und betreibt das Gartenlokal Dank Augusta auf der Südterrasse. Seit 2017 ist Kirberg GmbH Catering-Partner der Koelnmesse für den Kongress- und Veranstaltungsbereich als Partner von Aramark.

Pressekontakt Kirberg GmbH
Simone Lenz
Marketing & PR | Kirberg GmbH
Deutz-Mülheimer Str. 109, 51063 Köln
s.lenz@kirberg-catering.de, Tel: +49 221 284 8209